

Descascador de frutos de umbu

4328

José Barbosa dos Anjos¹
Nilton de Brito Cavalcante²

O umbuzeiro é uma planta nativa da região semi-árida nordestina que tem alta produtividade e um longo período vegetativo. O consumo de frutos "in natura" e em diversas formas, torna esta planta uma fonte alternativa de alimentos, geração de renda e de absorção de mão-de-obra para os pequenos agricultores.

Em tempos de economia e mercados globalizados é patente a necessidade de elevar a competitividade, mediante aperfeiçoamento dos processos produtivos, redução de custos e melhoria da qualidade de produção de alimentos seguros à saúde do consumidor. Com este objetivo foi adaptado um descascador, visando o aproveitamento da casca de frutos de umbu com o mínimo de contato das mãos do manipulador com a matéria prima.

A casca de frutos de umbu que é rica em pectina, constitui um componente básico que é adicionado intencionalmente na fabricação de doces e geléias para melhorar a qualidade (maciez) do produto, com isso, teríamos uma agregação de valor bem maior, e a menor custo por se tratar de substâncias naturais obtida da própria fruta a ser processada.

A partir de um equipamento destinado a descascar laranjas, fez-se adaptações para descascar frutos de umbu.

Foram construídas outras garras (movida e motora) confeccionadas com lâminas de aço inoxidável, em substituição às garras originais de fábrica (Figura 1).

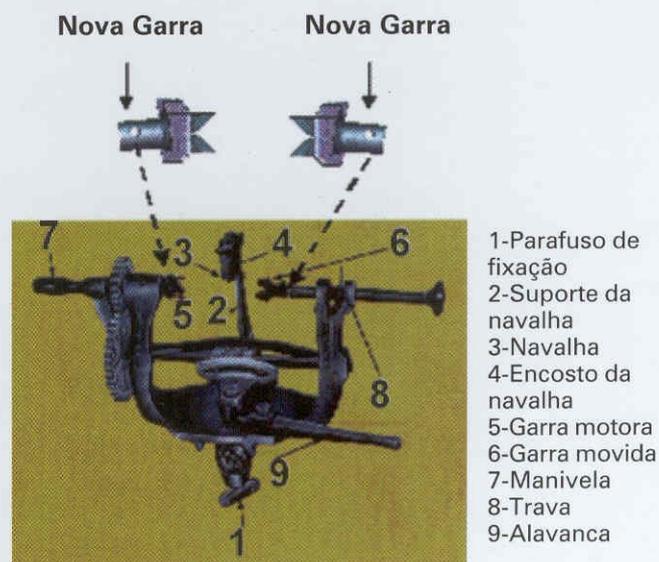


Figura 1. Descascador de laranja adaptado para descascar frutos de umbu

¹Engº Agrº, M.Sc., Pesquisador em Mecanização Agrícola. Embrapa Semi-Árido. Cx. Postal 23, 56302-970 Petrolina-PE. E-mail: jbanjos@cpatsa.embrapa.br

²Administrador de Empresas, M.Sc., Técnico Especializado Embrapa Semi-Árido. E-mail: nbrito@cpatsa.embrapa.br

A construção da base das garras adaptadas devem tomar como base à garra movida (plástica) e o material utilizado podem ser parafusos sextavados.

Procedimentos para confeccionar as lâminas das garras adaptadas: a partir de uma chapa de aço inoxidável de 1,5 mm de espessura, cortam-se circunferências de 20 mm de diâmetro, posteriormente divide-as em 4 partes iguais, a seguir faz-se o fio de corte na parte periférica (semicircular) colocando-as nas ranhuras (aberturas efetuadas utilizando arco de serra) e soldando-as, perpendicularmente, na base das novas garras (movida e motora) no topo sextavado (Figura 2).

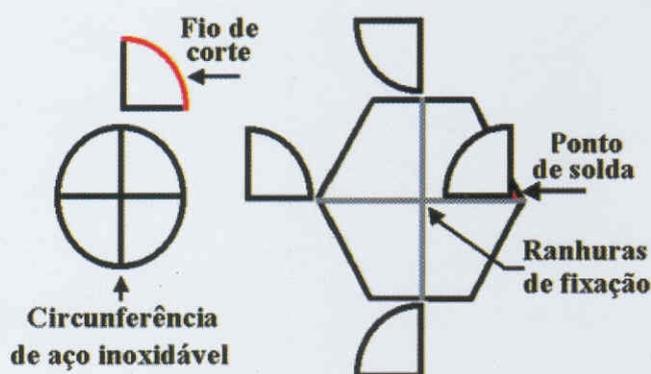
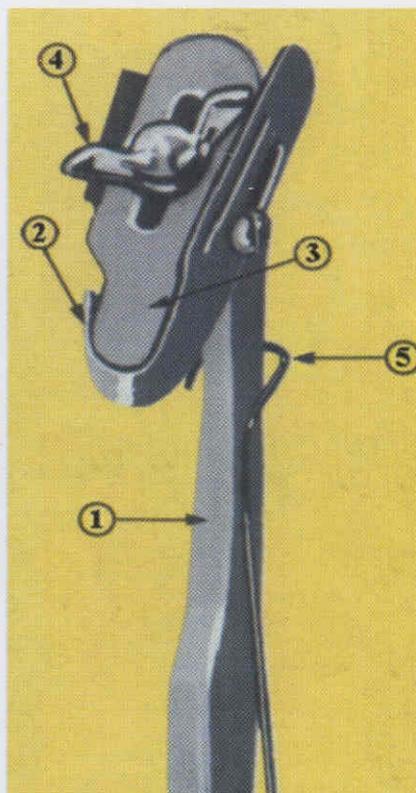


Figura 2. Desenho esquemático para a montagem das garras adaptadas

Modo de operar com a máquina descascadora; a) Antes de utilizá-la como descascador de frutos de umbu, regule o suporte da navalha de modo que ela trabalhe tangenciando o eixo onde é fixada a garra movida, isso permite o corte de frutos de menores diâmetros; b) Diminua a pressão da mola que tenciona o suporte da navalha, para retirar a casca com o mínimo de polpa (Figura 3).



1- Suporte da navalha
2- Navalha
3- Encosto da navalha
4- Parafuso fixador do encosto
5- Mola tensora

Figura 3. Suporte da navalha e acessórios

A tecnologia constitui-se numa ferramenta para o aproveitamento do fruto do umbuzeiro, agregando valor ao nível de unidade produtiva, além de fortalecer as comunidades de agricultores da região semi-árida do Nordeste brasileiro, pela agregação de valor aos produtos obtidos, geléias, doces em massa, calda e tipo cascão.

Comunicado Técnico, 115

Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:

Embrapa Semi-Árido

Endereço: BR 428, km 152, Zona Rural, Petrolina-PE

Fone: (87) 3862-1711

Fax: (87) 3862-1744

E-mail: sac@cpatsa.embrapa.br

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO

GOVERNO FEDERAL
Trabalhando em todo o Brasil

1ª edição

1ª impressão (2001): tiragem 500 exemplares

Comitê de publicações

Presidente: Luiz Maurício Cavalcante Salviano.

Secretário-Executivo: Eduardo Assis Menezes.

Membros: Luís Henrique Bassoi, Patrícia Coelho de Souza Leão, João Gomes da Costa, Maria Sônia Lopes da Silva e Edineide Maria Machado Maia.

Expediente

Supervisor editorial: Eduardo Assis Menezes.

Revisão de texto: Eduardo Assis Menezes

Tratamento das ilustrações: José Clétis Bezerra

Editoração eletrônica: Paulo Pereira da Silva Filho.